



Marcantonio

TRATTORIA-PIZZERIA

anno MMXVII



MENÜKORT

“Her spiser man som man spiser i Italien”



COCKTAIL & APERITIVI

1. Della casa – Prosecco e Limoncello	79,-
2. Bellini – Prosecco e sciroppo di pesca	79,-
3. Spritz – Prosecco, Aperol e soda	85,-
4. Persichetto – Prosecco, Vodka e sciroppo di pesca	75,-
5. Negroni – Campari, Martini Rosso e Gin	89,-
6. Sbagliato – Campari, Martini Rosso e Prosecco	89,-

BEVANDE

- Acqua – A pagamento se non si ordina altro da bere	(a persona) ...	15,-
- Acqua in bottiglia – San Pellegrino	(25 cl.) ...	35,-
	(50 cl.) ...	45,-
- Bibite – Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sport, Fanta, Lemon	(25 cl.) ...	39,-
	(50 cl.) ...	65,-
- Succo di mela / arancia / latte -	(25 cl.) ...	35,-
- Sidro di sambuco Ecologico -	(bottiglia da 275 ml.) ...	49,-
- Birra senza alcohol – Moretti Zero	(bottiglia da 330 ml.) ...	59,-

BIRRE ALLA SPINA

- Carlsberg Pilsner - 4,6% Alcohol	(25 cl.) ...	39,-
	(50 cl.) ...	65,-

Carlsberg è effettivamente diventato parte del patrimonio culturale e soprattutto della sete danese. Un armonioso equilibrio tra l'amarognolo sapore del luppolo e la dolcezza della mela, con quel brillante colore dorato della sua inconfondibile schiuma.

- Tuborg Classic - 4,6% Alcohol	(25 cl.) ...	39,-
	(50 cl.) ...	65,-

La prima birra "Classica" della Danimarca, Tuborg Classic è una birra chiara marcatamente ambrata e leggermente complessa con un piacevole gusto tostato e un retrogusto leggermente dolce. È molto bevibile, con molte impressioni gustative. Al bicchiere, Tuborg Classic appare di colore marroncino chiaro con una bella schiuma color avorio, e il profumo è fresco.

- **Birre stagionali: Grimbergen, Kronenbourg, Tuborg di Pasqua o di Natale**

Chiedere al personale sull'attuale disponibilità

.....	(25 cl.) ...	49,-
.....	(50 cl.) ...	75,-

BIRRE SPECIALI ITALIANE

- **Peroni Nastro Azzurro** - 5.1% alcohol (bottiglia 330 ml) **59,-**

Una delle birre italiane più rinomate nel mondo, prodotta nientemeno che dai migliori luppoli, dal miglior mais italiano, dall'acqua più pura e dal miglior orzo.

- **Peroni Gran Riserva Rossa** - 5.2% alcohol (bottiglia 500 ml.) **79,-**

La perfetta birra a tutto-tondo per una pizza saporita.

- **Peroni Gran Riserva Doppio Malto** - 6.6% alcohol ... (bottiglia 500 ml.) .. **79,-**

Creata per celebrare i 150 anni della Peroni, è una doppio malto di prima qualità e il suo gusto unico è riconosciuto con l'assegnazione di numerosi premi internazionali

- **Peroni Gran Riserva Bianca (Weiss)** - 5.1% alcohol... (bottiglia 500 ml.) **79,-**

La birra ha un profumo fresco e acidulo di coriandolo e agrumi con un retrogusto leggermente speziato. Al gusto offre una morbida sensazione di dolcezza.

- **Peroni Gran Riserva Puro Malto** - 5.2% alcohol (bottiglia 500 ml.) **79,-**

Ambrata, corposa e rotonda, con una moderata amarezza. Il colore ricorda l'ambra dai toni bronzeei con intenso gusto di luppolo. È l'ultima arrivata della Peroni ed è un altro esempio che Peroni porta con sé con oltre 150 anni di storia la capacità di produrre birre di altissima qualità. Birra fantastica che esalta i piatti della tradizione italiana.

- **Moretti Baffo d'Oro** - 4.8% alcohol (bottiglia 330 ml.) **59,-**

Una birra composta al 100% da malto sottofermentato, dona un bel gusto rotondo e quel caratteristico colore dorato e vivace che dà anche alla birra il nome di "baffo d'oro"

- **Himera Semedorato IPA Ale** - 6% alcohol (bottiglia 330ml.) ... **69,-**

Una Ale Siciliana non filtrata e non pastorizzata, a fermentazione naturale in bottiglia, prodotta con metodo tradizionale. Ha una schiuma ricca e cremosa, con un profumo intenso di agrumi e uva.

- **Birra senza Alcohol** – Moretti Zero (bottiglia 330 ml.) **59,-**

TRATTORIA

ANTIPASTI

- 11. Carpaccio di bresaola** – Carpaccio di bresaola con rucola, olio, limone e scaglie di Grana 125,-
- 12. Cozze alla sorrentina** – Vino bianco, salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino ... 125,-
- 13. Bruschette miste** – Pane bruscato con aglio e olio, pomodorini, pesto genovese e di olive..... 79,-
- 14. Antipasto Marcantonio** – Tagliere di specialità italiane: affettati, formaggi e frittiture..... 159,-
- 15. Fiori di zucca** – Fiori di zucca fritti, ripieni di mozzarella e alici 79,-
- 16. Scugnizzi al pomodoro** – Bastoncini di impasto di pizza fritti, serviti con salsa di pomodoro 69,-
- 17. Crespella Emmental e prosciutto** – Crespella prosciutto e formaggio con salsa ai funghi. 79,-
- 18. Bis di arancini siciliani** – Palle di riso fritte con ripieno prosciutto e formaggio e al ragu 79,-

PRIMI / PASTA

- 20. Lasagna classica** – Strati di sfoglia di pasta, ragù, mozzarella, Grana e bechamelle 129,-
- 21. Cannelloni ricotta e spinaci** – Sfoglia di pasta ripiena, condita con salsa di pomodoro 129,-
- 22. Spaghettoni alla carbonara classica** – Guanciale, uova, pepe nero e pecorino 129,-
- 23. Risotto ai funghi porcini** - Risotto con funghi porcini in crema di funghi di bosco 169,-
- 24. Tortellini alla norcina** - Tortellini di carne cotti con panna, salsiccia e funghi 149,-
- 25. Risotto di mare** – Pomodoro, cozze, vongole, moscardini e gamberoni 189,-
- 26. Pasta alla bolognese** – Con il classico ragù alla bolognese e Grana grattugiato 119,-

SECONDI

51. Merluzzo alla siciliana – Merluzzo cotto con pomodorini, alici, capperi, olive, aglio, peperoncino e prezzemolo, servito con patate	225,-
52. Cotoletta di pollo – Cotoletta di petto di pollo impanato servito con patate fritte	189,-
53. Scaloppina al limone – Fettine di vitello infarinate e saltate nel burro con salsa di limone	205,-
54. Scaloppina al vino – Fettine di vitello infarinate e saltate nel burro con salsa al vino bianco	205,-
55. Scaloppina della casa – Variante con prosciutto crudo, taleggio e crema al tartufo	225,-

CONTORNI

60. Patate fritte –	39,-
61. Insalata mista –	45,-
62. Patate in padella - Ripassate con burro e rosmarino.....	45,-
63. Cestino di pane –	35,-

DESSERT & FORMAGGI

70. Tiramisù – Savoiardi, mascarpone, uovo, caffè e marsala	69,-
71. Pannacotta – Budino di panna, zucchero e vaniglia ai gusti: caramello / fragola / cioccolato	55,-
72. Sorbetto al limone – 1/2 limone di Amalfi ripieno di sorbetto	69,-
73. Tartufo bianco affogato al caffè – Gelato al cioccolato bianco immerso in caffè espresso ..	75,-
74. Tartufo nero – Gelato al cioccolato con cuore di vaniglia e topping di panna	65,-
75. Torta al cioccolato -	60,-
76. Torta di Fragole -	65,-
77. Formaggi misti – Una nostra selezione di formaggi con marmellate (3 tipi)	65,-

PASTA BAMBINO

(Max. 12 anni)

30. Pasta al pomodoro –	65,-
31. Pasta burro e parmigiano –	65,-
32. Lasagna –	95,-
33. Pasta al Ragu –	75,-

PIZZERIA

PIZZE ROSSE (con pomodoro)

82. MARGHERITA – Mozzarella e basilico fresco	110,-
83. ROMANA – Mozzarella, alici, capperi, olive e origano	120,-
84. PARMIGIANA – Mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano e basilico	130,-
85. DIAVOLA – Mozzarella, salame piccante e scamorza	130,-
86. CAPRICCIOSA – Mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto, e olive	140,-
87. CRUDO & FUNGHI – Mozzarella, prosciutto crudo e funghi	130,-
88. COTTO – Mozzarella e prosciutto cotto	120,-
89. COTTO & FUNGHI – Mozzarella, prosciutto cotto e funghi	130,-
90. AGRO & DOLCE – Mozzarella, salame piccante, gorgonzola e cipolle caramellate	140,-
91. VEGANA – Melanzane, zucchine, peperoni e carciofini	130,-
92. PIZZA NANDO – Mozzarella, bacon, cipolla e Pecorino Romano	130,-
93. BUFALA – Margherita con mozzarella di bufala	150,-
94. PORCAVACCA – Mozzarella, bacon e salsiccia	130,-
95. FUNGHI – Mozzarella e funghi	120,-
96. REGINA – Mozzarella, rucola prosciutto di Parma e Grana in scaglie	140,-
97. TONNO – Mozzarella, tonno, cipolla, carciofini e olive	130,-
98. SALAMATA – Mozzarella, salame dolce, salame piccante e prosciutto crudo in forno ...	140,-
100. MARCANTONIO – Maxipizza til 2 personer – 4 differenti pizze in una:	250,-
- Prosciutto di Parma, rucola e Grana in scaglie – Funghi e salsiccia -	
- Pomodorini, mozzarella di bufala e basilico – Prosciutto cotto e mozzarella -	

PIZZE BIANCHE (senza pomodoro)

101. QUATTRO FORMAGGI – Mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza e Grana	130,-
102. TREVISANA – Mozzarella, gorgonzola, radicchio, speck e noci	130,-
103. ZUCCHINELLA – Mozzarella, zucchine, prosciutto cotto, pomodorini e Grana in scaglie ...	130,-
104. POSITANO – Mozzarella, rucola, pomodorini, e mozzarella di bufala	150,-
105. PANCETTA & PATATE – Mozzarella, patate, bacon e rosmarino	130,-
106. FUNGHI E SALSICCIA – Mozzarella, funghi e salsiccia	130,-
107. PORCINI – Mozzarella, funghi porcini, formaggio Emmental e bacon	140,-
109. VEGETARIANA – Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e carciofini	130,-
110. CARPACCIO – Mozzarella, rucola, bresaola e Grana in scaglie	140,-
111. ITALIA – Mozzarella, pesto genovese, pomodorini e mozzarella fiordilatte	130,-

CALZONI

80. CLASSICO – Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e ricotta	130,-
--	--------------

PIZZE BAMBINO

34. MARGHERITA – Pomodoro e mozzarella	75,-
35. COTTO – Margherita con prosciutto cotto	85,-
36. SALAME – Margherita con salame	85,-
37. FANTASTICA – Margherita con wurstel	85,-

TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE PREPARATE

SENZA GLUTINE.

**PER LE PASTE INVECE VI PREGHIAMO DI DOMANDARE AL
PERSONALE**

(EXTRA DKK 30,-)

CAFFETTERIA

Espresso	32,-
Espresso doppio	49,-
Americano (caffè lungo)	32,-
Decaffeinato	39,-
Cappuccino	39,-
Caffelatte	39,-
The	35,-
Irish Coffee	75,-

DISTILLATI

Grappa
Limoncello
Sambuca
Fernet Branca
Amaretto
Brandy Vecchia Romagna
Amari: Averna, Del Capo, Di Bergamo

Bicchiere da 40ml. Kr. 60,-

Om Marcantonio Trattoria – Pizzeria

Marcantonio è una Trattoria creata con il desiderio di riprodurre un ambiente autentico con tradizioni alimentari rustiche italiane. Ci piace dire che il cibo dovrebbe avere il sapore di quando eravamo ragazzi e stavamo visitando le nostre nonne la domenica a Roma: semplice e delizioso (quindi l'atmosfera deve risultare familiare e rilassata). Al Marcantonio cerchiamo di trasmettere il meglio della cucina italiana. La nostra trattoria si trova nel cuore della città di Odense, dove la missione è offrire delle piacevoli esperienze di gusto. Il segreto della nostra ricetta vincente, è da ricercarsi nel nostro background di italiani DOC, consapevoli dei veri sapori delle nostre terre, dove gli ingredienti semplici e accuratamente selezionati vengono sempre messi al centro.
Benvenuti. Ci auguriamo vi sentiate come a casa vostra, in Italia. Buon appetito!

Ricorda che potrai sempre avere i tuoi piatti preferiti ordinandoli con:

“WOLT”

Puoi farlo attraverso il link della nostra pagina web

www.marcantonio.dk

oppure attraverso l'applicazione dedicata

A close-up photograph of a silver fork lifting a portion of spaghetti. A single fresh basil leaf is perched on top of the pasta. The background is a soft-focus plate of spaghetti with tomato sauce and more basil leaves.

A little taste of Italy

Antipasto: Bruschette miste

Tre differenti specialità italiane da differenti regioni italiane: classico olio all'aglio, pesto genovese e pomodorini semiseccchi (* potrebbero variare *)

Per seguire: Pizza o Pasta

Libera scelta dal menu tra le nostre pizze oppure tra i "primi piatti" (paste, lasagna ecc.)

Dessert

Scegli tra una delle nostre dolci soluzioni:
Dolci: tiramisu, pannacotta, torta di fragole o al cioccolato oppure un caffè: espresso, americano o cappuccino o un liquore: limoncello, sambuca, amaretto

(differenti dessert + DKK 25,-)

Menu Kr. 249,-

VINI DELLA CASA

- VINO BIANCO -

Pinot Bianco Veneto I.G.T. (alcohol 11,5%) Bicchiere **65,-** Bottiglia **220,-**
Vino giovane E innovativo, adatto ad ogni gusto e occasione. Fresco e fruttato, con una mineralità attraente e tipica. Le uve Pinot Bianco contribuiscono all'eleganza e allo stile del vino.

- VINO ROSSO -

Merlot Veneto I.G.T. (alcohol 12%) Bicchiere **65,-** Bottiglia **220,-**
Questo vino è prodotto da uve Merlot 100% coltivate nella zona del Veneto intorno a Verona nel nord Italia. E' un vino dal colore rosso rubino limpido, profumo delicato e di frutta fresca, di corpo pieno, ma allo stesso tempo morbido e rotondo dal gusto di frutta matura ed un retrogusto gradevole e leggermente amarognolo. Questo vino armonico è particolarmente adatto a piatti di carne sia chiara che scura, primi piatti e vari formaggi dolci. Il vino va bevuto relativamente giovane.

- VINO ROSE' -

Bardolino Chiaretto D.O.C. (alcohol 11,5%) Bicchiere **75,-** Bottiglia **250,-**
Gustoso vino rosato ottenuto dalla classica variante valpolicella dell'uva. La nota casa Cornalè è alla base di questo vino rinfrescante e fresco della zona di Bardolino nel Veneto nel nord Italia. Le uve sono le tre classiche uve corvina, rondinella e molinara, che vengono utilizzate per una serie di varietà di vino popolari.

Punta Rosa Cannonau D.O.C. (alcohol 13,5%) Bottiglia **285,-**
Il Cannonau di Sardegna ha un delizioso colore rosa con un profumo fruttato. Eleganti sentori di fiori come rose e violette. Molto fresco e delicato con un'ampia gamma di sfumature di frutta. Il vino è così fresco e giovanile che viene descritto con l'appellativo di "allegro".
Consigliato con piatti di pesce, frutti di mare o tapas.

- BOLLICINE / DA DESSERT -

Prosecco Treviso D.O.C. (alcohol 11%) Bicchiere **75,-** Bottiglia **310,-**
Appare limpido e leggero con una bella mousse nel bicchiere. Il profumo offre una freschezza accattivante e note di mela, mandorla e fiori bianchi. Il gusto è appetitoso fresco ed elegante con pera e albicocca, e il retrogusto è adeguatamente asciutto e piacevolmente cremoso. Uno spumante che piacerà a tutti!

Verduzzo Feudo Italia (alcohol 11%) Bicchiere **75,-** Bottiglia **275,-**
Il Verduzzo è leggermente frizzante con note dolciastre, di gusto aromatico e fruttato, armonico e con un retrogusto di mela e agrumi. Un vino perfetto sia come aperitivo che accompagnando un antipasto o un buon dessert.

CARTA DEI VINI

- BIANCHI -

Custoza D.O.C. (alcohol 12%) Bicchiere 75,- Bottiglia 275,-
Ottenuto da uve Garganega, Cortese e Malvasia Bianca, è un vino prodotto in Veneto, nella stessa area geografica dell'Amarone. Un vino eccitante che si ottiene da molte uve diverse e contribuisce a conferirgli molto carattere, buona acidità e un corpo medio. Caratterizzato da molti tipi di aromi, è semplicemente un vino fenomenale, classificato DOC.

Vermentino di Sardegna D.O.C. (alcohol 13%) Bicchiere 75,- Bottiglia 275,-
A causa del clima molto caldo in Sardegna, le uve vengono raccolte di notte poco prima dell'alba e trasportate in piccole cassette poste su ghiaccio secco in vigna per preservare la freschezza del frutto. Il vino si presenta con un bel colore paglierino dorato con riflessi verdognoli, un profumo tipico di frutti di Troia e un po' di agrumi e sentori di salvia. Al gusto è morbido e rotondo con sfumature di fresca mineralità con un tocco di sale. Perfetto per piatti di pesce e frutti di mare

Manzoni Bianco I.G.T. (alcohol 13,5%) Bottiglia 355,-
Manzoni (Riesling e Pinot Bianco), ha un colore dorato scuro, molto aromatico, corposo e rotondo con sentori di fieno e agrumi, ma anche di mela e pesca.

Sylvaner D.O.C. (alcohol 13,5%) Bottiglia 375,-
Sylvaner viene da Bolzano (Alto Adige). Secco, molto aromatico con sentori di mela, pesca e albicocca.

- ROSSI -

Nero d'Avola I.G.T. - Ecologico (alcohol 14,5%) Bicchiere 75,- Bottiglia 275,-
Nero d'Avola fra Sicilien. Kraftig, tør, frugtig med toner af skovbær og lakrids

Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. (alcohol 15%) Bicchiere 89,- Bottiglia 355,-
Quest'uva produce un vino molto scuro, con un moderato contenuto di tannino. Questo rende il Barbera un vino da tavola molto adatto. Il vino è molto corposo con un retrogusto caldo e morbido con profumi e sapori di frutti di bosco, mescolati a note speziate grazie alla sua permanenza di 12 mesi in botti di rovere, (può rimanerci fino a 8-12 anni).

Chianti Classico D.O.C.G. (alcohol 14,5%) Bottiglia 490,-
Ci sono una moltitudine di varietà diverse all'interno di questo vitigno e di questa zona ben nota e popolare. Si può sempre essere assolutamente certi che questo vino possa essere abbinato a un'ampia varietà di piatti. Il vino appare invitante nel bicchiere con il suo colore rosso rubino e riflessi violacei. Il retrogusto è lungo e gradevole. Secco, speziato e robusto.

Barolo tre Utin D.O.C.G. (alcohol 14,5%) Bottiglia 690,-
Nebbiolo piemontese. Barolo dall'espressione classica e genuina. Il vino è secco, forte e speziato con molte note fini di erbe aromatiche, tabacco e minerali.

Amarone i Gadi D.O.C.G. (alcohol 15%) Bottiglia 690,-
Uve Corvina venete. Forte, corposo, vellutato morbido con note speziate di uva passa, prugne, liquirizia e tabacco oltre a una fine impronta di rovere

RESTAURANT GURU 2022



Marcantonio Trattoria - Pizzeria
**A TOP 100
 BEST PIZZA RESTAURANT**
 in Denmark



restaurantguru.com

*Congrats to
 the Marcantonio Trattoria Pizzeria team*

Andrew Priest, Executive Director

RESTAURANT GURU 2022



Marcantonio Trattoria - Pizzeria
BEST ITALIAN RESTAURANT
 in Odense



restaurantguru.com

*Congrats to
 the Marcantonio Trattoria Pizzeria team*

Andrew Priest, Executive Director

RESTAURANT GURU 2022



Marcantonio Trattoria - Pizzeria
BEST TIRAMISU
 in Odense



restaurantguru.com

*Congrats to
 the Marcantonio Trattoria Pizzeria team*

Andrew Priest, Executive Director

RESTAURANT GURU 2022



Marcantonio Trattoria - Pizzeria
BEST OUTDOOR SEATING
 in Odense



restaurantguru.com

*Congrats to
 the Marcantonio Trattoria Pizzeria team*

Andrew Priest, Executive Director

A TOP 10 BEST PIZZA RESTAURANT IN ODENSE

20 22



MARCANTONIO TRATTORIA - PIZZERIA

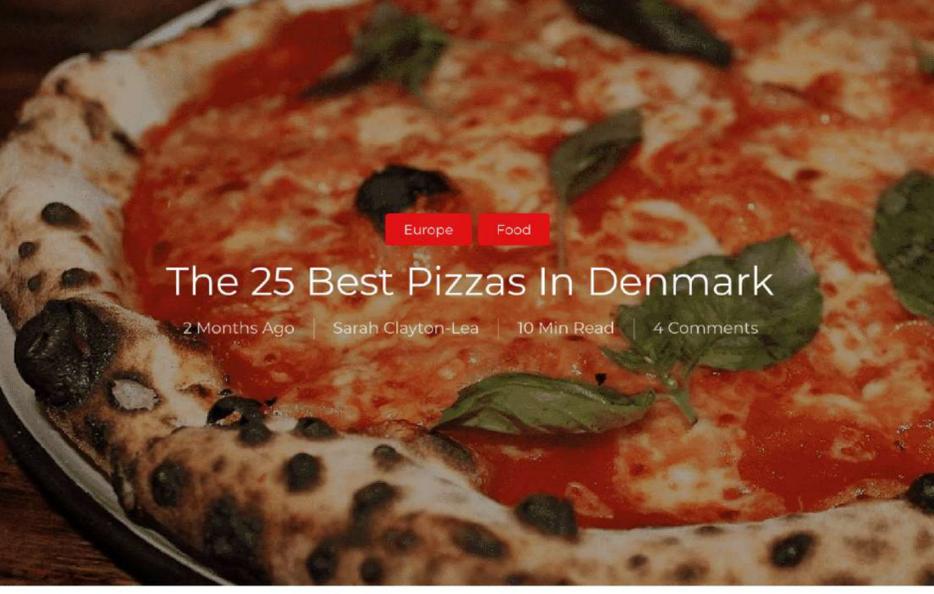
RESTAURANT GURU



Reviews from millions of Tripadvisor travellers place this Restaurant in the top 10% worldwide.

**Marcantonio
 Trattoria
 Pizzeria**

●●●●●



The 25 Best Pizzas In Denmark

2 Months Ago | Sarah Clayton-Lea | 10 Min Read | 4 Comments

Have a craving for the best pizza in [Denmark](#)? Consider this your DIY slice-by-slice guide to the tastiest pies in the country. Whether you're a local looking for new food spots or just here for a few days while you're visiting, this is one place where carb lovers will be safe and sound.

Put your game face on; get ready to eat your bodyweight in fresh cheese and chargrilled dough at these seven best places for pizza...

9th. Marcantonio Trattoria – Pizzeria – Odense

They are known as one of the best places to eat great Italian food in the city and that includes pasta and meat dishes that are to die for. The key though, is to go for the pizza. The pies here are very traditional in style, with superb quality ingredients. This is a pizza that you are *not* going to forget in a hurry.

